



Spring

NEUHEITEN
FRÜHJAHR
NOVELTIES
SPRING
2026

mg HOTEL SUPPLIES

📍 MG HOTEL SUPPLIES LEBANON

✉️ sales@mghotelsupplies.com

☎️ +971 56 199 8130

📷 [mg.supplies](https://www.instagram.com/mg.supplies)





Bewährtes Mehrschichtmaterial. Für alle Herdarten geeignet. Geschlossener Topf- und Schüttrand. Stabile Griffkonstruktion. Dichtschließender Deckel für wasserarmes Kochen. Innenskalierung in Litern.

Proven multi-ply material. Suitable for all types of stoves. Closed pot and pouring rim - Robust handle construction. Tightly closing lid for cooking with little liquid. Inside scale in litres.

Topf-Set 4-teilig		Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Pot set 4 pcs.					05 8080 06 04	4052356012134
Ensemble de casseroles 4 pcs.						
Set di pentole 4 pz.	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
Bateria de cocina 4 pzs.	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
Pannenset 4-delig	Kochtopf/Casserole	24 cm	6.5 L	14.0 cm		
	Bratentopf/Shallow casserole	20 cm	2.7 L	9.0 cm		



Topf-Set 4-teilig		Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
Pot set 4 pcs.					05 8681 06 04	4052356012127
Ensemble de casseroles 4 pcs.						
Set di pentole 4 pz.	Kochtopf/Casserole	16 cm	2.0 L	10.0 cm		
Bateria de cocina 4 pzs.	Kochtopf/Casserole	18 cm	2.7 L	11.0 cm		
Pannenset 4-delig	Kochtopf/Casserole	20 cm	3.7 L	12.0 cm		
	Stielkasserolle nieder ohne Deckel/Saucepan without lid	16 cm	1.4 L	7.5 cm		



Bratentopf

Shallow casserole
Faitout bas
Pentola bassa
Olla baja
Kookpan laag

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.7 L	9.0 cm	05 1050 06 20	4052356012196

**Kochtopf**

Casserole
Faitout
Pentola
Olla
Kookpan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	2.0 L	10.0 cm	05 1552 06 16	4052356012158
18 cm	2.7 L	11.0 cm	05 1552 06 18	4052356012165
20 cm	3.7 L	12.0 cm	05 1552 06 20	4052356012172
24 cm	6.5 L	14.0 cm	05 1552 06 24	4052356012189

**Stielkasserolle nieder ohne Deckel**

Saucepan without lid
Casserole basse à queue sans couvercle
Casseruola bassa ad un manico senza coperchio
Cazo sin tapa
Steelpan laag zonder deksel

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	1.4 L	7.5 cm	05 1150 60 16	4052356012141

**Deckel**

Lid
Couvercle
Coperchio
Tapa
Deksel

Ø	Art.-Nr.	EAN
16 cm	05 1551 50 16	4052356012202
18 cm	05 1551 50 18	4052356012219
20 cm	05 1551 50 20	4052356012226
24 cm	05 1551 50 24	4052356012233

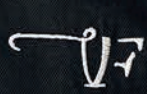




Spring

VIKTORIA LIEBT SPRING
BRIGADE ULTIMATE
NEXT LEVEL COOKING

- INNOVATIVE OBERFLÄCHE
- NATÜRLICHER ANTIHAFT-EFFEKT MIT ETWAS SPEISEÖL 
- EXTREM HALTBAR UND KRATZFEST
- SCHONEND GAREN – KROSS BRATEN

 **Viktoria**
FAHRINGER



**“DIE RICHTIGE AUSSTATTUNG
MACHT DEN UNTERSCHIED.”**

Viktoria Fahringer, Spitzenköchin aus Österreich,
Female Chef of the Year 2024 (Rolling Pin), Köchin des
Jahres 2024 (Schlemmeratlas)

PROFESSIONELLE GASTRONOMIE-QUALITÄT



Wokpfanne

Wok pan
Poêle à wok
Padella wok
Sartén wok
Wokpan

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
28 cm	4.0 L	9.0 cm	04 1248 60 28	4052356011946

- Bewährtes 5-Lagen Mehrschichtmaterial für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Pfannenrand
- Innovative Oberfläche für natürlichen Antihafteffekt mit etwas Speiseöl
- Extrem haltbar und kratzfest. Geeignet für Küchenutensilien aus Metall
- Proven 5-ply material for quick and even heat distribution up to the rim of the pan
- The innovative surface provides a natural non-stick effect with a little cooking oil
- Extremely durable and scratch resistant. Suitable for kitchen gadgets made of metal



BRIGADE ULTIMATE
NEXT LEVEL COOKING

Bratpfanne

Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	3.3 cm	04 1285 60 16	4052356012431

- Bewährtes 5-Lagen Mehrschichtmaterial für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Pfannenrand
- Innovative Oberfläche für natürlichen Antihafteffekt mit etwas Speiseöl
- Extrem haltbar und kratzfest. Geeignet für Küchenutensilien aus Metall
- Proven 5-ply material for quick and even heat distribution up to the rim of the pan
- The innovative surface provides a natural non-stick effect with a little cooking oil
- Extremely durable and scratch resistant. Suitable for kitchen gadgets made of metal



BRIGADE ULTIMATE
NEXT LEVEL COOKING

PFANNEN

Bratpfanne
Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

BRIGADE PREMIUM

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	3.3 cm	04 1485 60 16	4052356011953
26 cm	4.3 cm	04 1485 60 26	4052356011991

- Bewährtes 5-Lagen Mehrschichtmaterial für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Pfannenrand
- Edelstahloberfläche hoch erhitzbar für scharfes und krosses Anbraten
- Extrem langlebig, robust und pflegeleicht

- Proven 5-ply material for quick and even heat distribution up to the rim of the pan
- Stainless steel surface highly heatable for crisp searing
- Extremely durable, very robust and easy-care



Bratpfanne
Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

CUT RESIST PURE

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	3.3 cm	14 8194 60 16	4052356011977
26 cm	4.3 cm	14 8194 60 26	4052356011984

- Bewährtes 5-Lagen Mehrschichtmaterial für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Pfannenrand
- 2-fach Antihaftbeschichtung mit Wabenstruktur aus Edelstahl, geeignet für Pfannenwender aus Metall

- Proven 5-ply material for quick and even heat distribution up to the rim of the pan
- 2-layer non-stick coating with stainless steel honeycomb pattern, suitable for metal kitchen utensils



Bratpfanne
Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

VULCANO CLASSIC

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
16 cm	3.3 cm	14 8478 60 16	4052356011960

- Bewährtes 5-Lagen Mehrschichtmaterial für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Pfannenrand
- 3-fach Antihaftbeschichtung für höchste Kratzfestigkeit und beste Antihaftwirkung für alle stark anhaftenden Gerichte

- Proven 5-ply material for quick and even heat distribution up to the rim of the pan
- 3-layer non-stick coating for highest scratch resistance and best non-stick properties for all dishes that tend to stick



**Servierpfanne oval**

Baking pan oval
Poêle à servir ovale
Padella per servire ovale
Sartén para servir ovalada
Serveerpan ovaal

VULCANO PURE

Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
40 cm	5.5 cm	14 8192 60 40	4052356012059



- Bewährtes 5-Lagen Mehrschichtmaterial für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bis zum Pfannenrand
- 2-fach Antihftbeschichtung auf mineralischer Basis für höchste Abriebfestigkeit und langanhaltenden Antihfteffekt
- Proven 5-ply material for quick and even heat distribution up to the rim of the pan
- 2-layer mineral-based non-stick coating for maximum abrasion resistance and long-lasting non-stick effect

**Bratentopf**

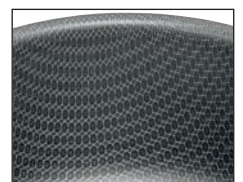
Shallow casserole
Faitout bas
Pentola bassa
Olla baja
Kookpan laag

CUT RESIST PURE

Ø	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	2.7 L	9.0 cm	04 1540 06 20	4052356011656



- 5-Lagen-Mehrschichtmaterial mit 2-fach Antihftbeschichtung auf mineralischer Basis für höchste Abriebfestigkeit und optimierten Antihfteffekt für lange Lebensdauer
- Erhabene Wabenstruktur aus Edelstahl, geeignet für Pfannenwender aus Metall
- 5-ply material with 2-layer mineral-based non-stick coating for maximum abrasion resistance and optimized non-stick effect for long product life
- Raised stainless steel honeycomb pattern, suitable for metal spatulas



[MINI LINE PURE]



Klein und fein. Die Bratpfannen MINI stehen ihren großen Verwandten in nichts nach. Der leichte Pfannenkörper aus Aluminium mit der bewährten Hochleistungs-Antihafbeschichtung sorgt wie der Vollflächen-Induktionsboden für beste Ergebnisse. Einfach in der Handhabung, effizient und schnell.

Small and fine. The frying pans MINI are in no way inferior to their larger relatives. The lightweight aluminium pan body with the proven high-performance non-stick coating ensures the best results, just like the full-surface induction base. Easy to use, efficient and fast.

Bratpfanne MINI

Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

MINI LINE PURE



Ø 14 cm	Höhe 2.7 cm	Art.-Nr.	EAN
1. Dunkelrot/dark red		14 8078 46 14	4052356012400
2. Schwarz/black		14 8078 51 14	4052356012356
3. Rot/red		14 8078 56 14	4052356012363
4. Grau/grey		14 8078 58 14	4052356012394
5. Grün/green		14 8078 62 14	4052356012387
6. Blau/blue		14 8078 81 14	4052356012370



Bratpfanne MINI

Frying pan
Poêle à frire
Padella
Sartén
Braadpan

MINI LINE PURE



Ø 16 cm	Höhe 3.1 cm	Art.-Nr.	EAN
1. Dunkelrot/dark red		14 8078 46 16	4052356012349
2. Schwarz/black		14 8078 51 16	4052356012295
3. Rot/red		14 8078 56 16	4052356012301
4. Grau/grey		14 8078 58 16	4052356012332
5. Grün/green		14 8078 62 16	4052356012325
6. Blau/blue		14 8078 81 16	4052356012318





Aluminisierter Stahl in extra schwerer Ausführung für optimale Wärmespeicherung. PURE-Beschichtung mit einer 2-fachen Antihaftbeschichtung auf mineralischer Basis. Hitzebeständig bis 230 °C

Bräter

Roasting pan
Braising pan
Brasiera
Rustidera
Braadslede



Extra heavy-duty aluminised steel for optimum heat storage. PURE coating with double mineral-based non-stick coating inside. Heat resistant up to 230 °C

Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
23.0 x 18.0 cm	1.6 L	5.0 cm	16 1535 60 23	4052356012066
30.0 x 24.0 cm	3.6 L	6.5 cm	16 1535 60 30	4052356012073
38.0 x 30.0 cm	7.4 L	8.0 cm	16 1535 60 38	4052356012080



Bräter-Set 3-teilig

Roasting pan set 3 pieces
Ensemble de braisières 3 pièces
Set di brasiera 3 pezzi
Juego de rustideras 3 piezas
Braadslede set 3-delig



Maße	Inhalt	Höhe	Art.-Nr.	EAN
23.0 x 18.0 cm	1.6 L	5.0 cm	16 1535 60 03	4052356012097
30.0 x 24.0 cm	3.6 L	6.5 cm		
38.0 x 30.0 cm	7.4 L	8.0 cm		





Dämpfkorb

Steaming basket
Panier à vapeur
Cestello a vapore
Cesta de vapor
Stoommand



Ø	Höhe	Art.-Nr.	EAN
20 cm	13.5 cm	16 9205 00 20	4052356012424



- Für das schonende und fettfreie Garen in heißem Wasserdampf
- 3-teilig
- Bambus

- For a gentle and grease-free cooking in hot water steam
- 3 pcs.
- Bamboo

Stäbchen 4 Paar

Chopsticks 4 pairs
Baguettes 4 paires
Bacchette 4 paia
Palillos 4 pares
Eetstokjes 4 paar



Länge	Art.-Nr.	EAN
26.0 cm	16 9200 00 04	4052356012417



- Bambus

- Bamboo



PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

Spring



© Spring International GmbH | Neuheiten Frühjahr 2026 | 98-9995-00-02 | 12/25 / 4,000 DL

www.spring.ch



Vertrieb über

KÜCHENPROFI GROUP



ZASSENHAUS

cilio



KÜCHENPROFI GmbH
42699 Solingen · Höhscheider Weg 29
Tel.: +49 (0) 212/6582-0
Germany